

Le haut du panier des non millésimés

Cette catégorie de champagne, la plus abordable, réserve quelques bonnes surprises. On vous en révèle les meilleures pépites.

ABORDABLE

Brut, Joël Falmet

Le meilleur rapport qualité-prix de la sélection, à condition de se déplacer chez le vigneron! Ses arômes de miel et de fruits blancs apportent équilibre en bouche et fraîcheur. Parfait à l'apéro ou avec une volaille accompagnée de coings.

> 13 € au domaine.
Tél.: 03 25 92 04 28.



DÉSALTÉRANT

Brut, Guyot-Choppin

D'un excellent rapport qualité-prix, ce brut offre une belle finesse de bulles, très crémeuse. Sa trame aromatique fruitée apporte beaucoup de fraîcheur. Idéal à l'apéritif.

> 18,90 € sur lerepairedebacchus.com



AROMATIQUE

Brut cuvée précieuse, Pinot-Chevauchet

Très abordable, ce champagne a tout d'un grand. Une agréable persistance aromatique où se mêlent des notes miellées et d'agrumes avec une finale longue et vivifiante. A boire sur des coquillages ou un poisson au beurre citronné.

> 14,40 € au domaine.
www.champagne-pinotchevauchet.com



FLORAL

Brut, Bichat

Élégant avec une belle fragrance à base de fleurs d'acacia, ce champagne exprime souplesse et finesse en bouche. Idéal pour accompagner des noix de Saint-Jacques.

> 19,99 € chez Leader Price.

IMBATTABLE

Brut, Président Germain

A ce prix, il ne faut pas hésiter! D'une belle effervescence, ce vin dégage des saveurs de poires mûres. Sa complexité en bouche et sa structure vineuse en font un véritable champagne de repas.

> 14,75 € (au lieu de 21,60 €) pour l'achat d'un carton de 6 bouteilles, du 4 au 14 décembre chez Leclerc.

GOURMAND

Brut sélection, Gremillet

Très vif au nez, dans une alliance fruitée et florale, ce champagne révèle en bouche une complexité aromatique composée de fruits blancs et jaunes, d'agrumes où pointent de légères notes grillées et épicées. Gourmand, il se partage à tout moment.

> 17,90 € au domaine.
www.champagne-gremillet.fr

COMPOTÉ

Brut cuvée Léonie, Canard-Duchêne

Ce vin exhale de belles notes de fruits compotés, avec une pointe de pain d'épices. En bouche, ses saveurs toastées et d'ananas confit accompagneront parfaitement votre repas, notamment une viande aux épices.

> 26 € chez les cavistes.

EXPRESSIF

Brut premier cru, Lombard & Cie

Elaboré à base de chardonnay et de pinots issus des premiers crus de Champagne, ce vin offre beaucoup de délicatesse, au nez comme en bouche, avec ses notes florales et de fruits jaunes, et une longue finale citronnée. Un champagne d'apéritif par excellence.

> 24 € chez Inter Caves et cavistes.

L'ART DE LA CŒUR EST D'AVERTIR POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION